

Pfingstjugendtreffen 2024

Anmeldung für einen Essensstand

Anschrift	Ansprechperson	Tel und Email

Angebot	Preise	Portionen

Wir brauchen Strom Wasser Kühlmöglichkeit

Sonstiges:

Hinweise:

Können Sie am Freitag Abend Essen anbieten?

Vor Ort gibt es einen Kühlwagen, Geschirr und eine Spülküche.

Die Regeln des Pfingstjugendtreffens erkennen wir an.
Das bedeutet, dass jeder der an unserem Stand arbeitet, auch Eintritt bezahlt.

Wir erkennen die Hygienerichtlinien an und setzen sie eigenverantwortlich um.

Eine Person an unserem Stand hat eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes/beauftragten Arztes nach §43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz (früher Gesundheitszeugnis).

Täglich werden von jedem Stand 2 Rückstellproben pro Essen eingesammelt. Warum: Es handelt sich dabei um Lebensmittelproben, die 14 Tage in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden. Kommt es zu einer Erkrankung von Verbrauchern, werden diese **Rückstellproben** untersucht, als Beweis für sichere Lebensmittel. Eine Probe ist für uns und eine für das Amt.

Datum Unterschrift

Bitte sendet diese Anmeldung an das
ABZ Stuttgart Email: absued@t-online.de

Allgemeine Hygieneregeln an Essensständen

- Alle Essensstände müssen in einem Pavillon mit Seitenwänden aufgebaut werden. Die Essenstische müssen etwas nach hinten versetzt stehen und brauchen eine abwaschbare Plastiktischdecke.
- Das Essensangebot muss hinter einem Spuckschutz stehen oder mit Haube abgedeckt sein.
- Das Essensangebot darf nicht mit den Händen, sondern nur mit Zangen u.ä. angefasst werden. Und diese regelmäßig reinigen.
- Das schmutzige Geschirr muss getrennt von der Essensausgabe zurückgegeben und gesammelt werden. Es gibt ein Spülmobil mit Geschirr (Teller, Tassen, Besteck), das gesamte Geschirr muss dort gespült werden.
- Ein Wasserkanister zum Hände waschen und Flächen abwischen stehen. (Seife, Lappen, Einmalhandtücher/Zewa)
- Jeder Stand braucht ein großes Schild mit dem Essensangebot, Angabe der Allergene und Zusatzstoffe und Preis, damit man es von weitem gut lesen kann und einen großen Abfalleimer mit Tüte.
- Verwendung von Gasflaschen, braucht man einen Feuerlöscher ABC, bei Erhitzung von Speisen /Fetten Feuerlöscher F und eine Löschdecke
- Keine Tiere und nicht Rauchen.
- Nicht krank arbeiten. Keine Wunden an Armen und Händen.
- Lange Haare zusammenbinden, bei Essensausgabe Schürze und Kopfbedeckung tragen. Kein Schmuck (Ringe oder Ohrringe) die ins Essen fallen könnten.
- Vor der Arbeit und wenn Arbeit unterbrochen, Hände gründlich waschen. Plastikhandschuhe müssen alle 10 min gewechselt werden, deshalb besser die Hände regelmäßig waschen.

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist zu beachten:

- die Lebensmittel ausreichend beim Transport und vor Ort kühlen
- Unverpackte Lebensmittel nur in sauberen Behältern und abgedeckt transportieren.
- Behälter für und mit Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden abstellen.
- Die Lebensmittelzubereitung (vorbereiten und garen) darf nur im geschützten Standteil erfolgen. Extra Person um Geflügelfleisch zuzubereiten.
- Zu garende Speisen wie: Maultaschen, Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle, Hamburger, Cevapcici, Fleischstücke wie Steaks, Schnitzel und Ähnliches, ... dürfen nur in durch erhitztem Zustand abgegeben werden. Kein selbstgemachter Kartoffelsalat + Mayonnaise.
- Warm zu verzehrende Speisen bis zur Abgabe durchgängig heiß halten (mindestens 65° C).

Gesamtauswertung vom Essensstand

Stand:

Name:

Datum

Angebot »»»»»»»»Verkauf Portionen	Fr	Sa	So

Was war gut, was war schlecht, Ideen, Vorschläge

Diese Auswertung sammeln wir am Sonntag bei unserem Rundgang ein.

Vielen Dank